

SAAN`S MEAT FREE MONDAY MENU

SMALL PLATES

เมียงคำ Salted Tofu on Perilla Leaf 12

w peanuts, toasted coconut & palm sugar dressing

น้ำพริกมะเขือ Roasted Eggplant, Chilli & Mushroom Dip 12.5

w crispy tofu curd & fresh cucumber (H)

ห่อขี้เหล็ก Twice cooked Taro Rolls 12.5

w tofu skin, water chestnut & sweet plum dipping sauce

เต้าหู้ทอด Deep-Fried Marinated Tofu 14

w carrot, daikon, peanuts, mint & chilli flakes

LARGE PLATES

เต้าหู้ผัดพริกขิง Crispy Tofu Red Curry 22

w snake beans, straw mushrooms, green peppercorns & Thai basil (H)

ธาวี่สาม Wok-Seared Eggplant & Tofu 22

w straw mushroom & lemongrass (MH)

ก๋วยเตี๋ยวหลอดทรงเครื่อง Steamed Rice Noodle rolls 23

w mushrooms, pickled mustard greens, goji berries & sweet sour dip (M)

เต้าหู้ทอดซอสมะขาม Fried Tamarind Tofu 22

w kumara, carrots, cashew nuts & sour tamarind sauce (H)

ลาบวุ้นเส้น Spicy Thai Vermicelli Larb 22

w black fungus, fresh herbs & toasted rice powder (H)

เต้าหู้ผัดปรุงรส Silken Tofu & Peanut Sauce 20
w Asian greens (M)

ผักตุ๋นเห็ดหอม Braised Seasonal Vegetables 17
w tofu, shiitake mushrooms & wong bok

SALADS

ยำเสวย Green Papaya, Carrot & Broad Bean Salad 12
w perilla leaves & tamarind dressing

ผักดอง Pickled Vegetables 10
w cabbage, cucumber, carrot, daikon & Ajard dressing

ส้มตำไทย Green papaya salad 15
w tomatoes, snake beans, lime & peanuts (H)

Jasmine Rice 3.5

Sticky Rice 4

SWEETS

ข้าวเปียก Wild Sticky Rice Pudding 13
w caramelised pineapple, young coconut, palm seeds, cashews & coconut sauce

สาหร่ายเค็ม Warm Sago Pudding 13
w taro, young coconut & smoked coconut milk